

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 872/1999 НА КОМИСИЯТА

от 27 април 1999 година

за допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 относно вписването на някои имена в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” предвидено в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета относно защитата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г., относно защитата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1068/97 на Комисията², и по-специално член 6, параграфи 3 и 4 от него,

(1) като има предвид, че съгласно член 5 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Обединеното кралство е изпратило до Комисията заявление за регистрацията на име като наименование за произход;

(2) като има предвид, че съгласно член 6, параграф 1 от този регламент беше установено, че заявлението отговаря на всички изисквания, определени в него, и по-специално, че съдържа цялата информация, която се изисква в член 4 от него;

(3) като има предвид, че Комисията не е получила възражение по смисъла на член 7 от този регламент по отношение на името в приложението към настоящия регламент след неговото публикуване в *Официален вестник на Европейските общности*³;

(4) като има предвид, че по отношение на разграничаването на географската област, уредено в член 4, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕИО) № 2081/92, държавата-членка е заявила, че разграничаването на областта в спецификациите трябва точно да съответства на посоченото в изпратените географски карти; като има предвид, че разграничаването на пътищата е точно, необходимо е графство Съмърсет да бъде добавено, така че разграничаването напълно да съвпада с географската карта; като има предвид, че е необходимо тази информация да бъде съответно определена точно с цел постигане на яснота; като има предвид, че е включено в основните точки от спецификациите;

(5) като има предвид, че името следва да бъде вписано в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” и

¹ ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 1

² ОВ L 156, 13.6.1997 г., стр. 10.

³ ОВ C 265, 22.8.1998 г., стр. 31

следователно да бъде защитено в Общността като защитено наименование за произход;

(6) като има предвид, че приложението към настоящия регламент допълва приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията⁴, последно изменен с Регламент (ЕО) № 378/1999⁵,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Името в приложението към настоящия регламент се добавя в приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 и се вписва в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” в съответствие с член 6, параграф 3 от Регламент (ЕИО) № 2081/92.

Основните точки на спецификациите са определени в приложение II. Тази информация замества информацията публикувана в *Официален вестник на Европейските общности*, С 265 от 22 август 1998 г., стр. 31.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила от деня на публикуването му в *Официалния вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 27 април 1999 година.

За Комисията
Franz FISCHLER
Член на Комисията

⁴ ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 1.

⁵ ОВ L 46, 20.2.1999 г., стр. 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

**ПРОДУКТИ, ВПИСАНИ В ПРИЛОЖЕНИЕТО II КЪМ ДОГОВОРА ЗА
ЕО, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА**

Сирене

ОБЕДИНЕНОТО КРАЛСТВО

- Exmoor Blue Cheese (PGI) (ЗГУ)(Синьо сирене Exmoor)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Заявление за регистрация в съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 относно защитата на географски указания и наименования за произход

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2081/92

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ: ЧЛЕН 5

ЗНП () ЗГУ (X)

Национален файл №: 03013

1. Отговорен орган в държавата-членка: Обединено кралство

Име: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food

Tel.: (44 171) 270 88 65

Fax: (44 171) 270 80 71

2. Група заявители:

а) Име: Exmoor Blue Cheese

б) Адрес: Willett Farm, Lydeard St Lawrence, Taunton, Somerset TA4 3QB

в) Състав: производител/преработвател: 1 друг: 1

3. Вид на продукта: Сирене: Клас 1.3

4. Спецификация:

(резюме на изискванията в съответствие с член 4, параграф 2)

4.1. *Име:* Exmoor Blue Cheese (Синьо сирене Exmoor)

4.2. *Описание:* Пълномаслено меко сирене със сини жилки със средно маслено съдържание от 34 %. Характерно с богат жълт цвят и маслена консистенция. Произведено от непастеризирано краве мляко от породата „Джърси” (Jersey).

4.3. *Географска област:* Частта от графствата Дейвън и Съмърсет от Барнстейпъл по продължение на брега до град Уотчет, железопътната линия от Уотчет до мястото където се пресича от шосе В 3227, шосе В 3227 на запад до пресичането му с шосе А 361, шосе А 361 на запад до Барнстейпъл.

4.4. *Доказателство за произход:* Сиренето се произвежда като се използват традиционни ръчни методи в стопанството на заявителя от 1986 г. От 1990 г. се използва единствено мляко от породата „Джърси” (Jersey) за производствата на това характерно меко сирене.

4.5. *Метод на производство:* Млякото се нагрива до 70° F и се добавя закваска. След това млякото се загрява до 85 до 90° F и тази температура се поддържа за период от три до пет часа. През този период се добавя вегетарианско сирище и *Penicillium roqueforti*. Пресеченото мляко се оставя да коагулира преди да се разреже и да се прехвърли с ръчни цедилки на калъпи от две части и се оставя да се отцеди. След шест и след 18 часа калъпите се обръщат. 24 часа по-късно сирената се слагат в солен разтвор за около 6 часа, след това се оставят да се отцедят за 36 часа, като през това време се обръщат два пъти. След като ръчно се набодат двете страни, сирената се прехвърлят в помещението за зреене и се напръскват от двете страни с *Penicillium candidum*.

Exmoor Jersey Blue се оставя да зрее за период от три до шест седмици и се обръща през ден.

4.6. *Връзка:* Топлият влажен климат и червеният горен пласт на почвата получен от намиращия се отдолу стар и нов червен пясъчник се комбинират с дълъг период на паша, което дава тучна паша и произвежда мляко с богат вкус.

4.7. *Инспекционна структура:*

Име: Асоциация на специалистите, които произвеждат сирене

Адрес: PO Box 256A, Thames Ditton, Surrey KT7 0HR

4.8. *Етикетирание:* PGI

4.9. Изисквания на националното законодателство: